“Il buon profumo del Pane”



1000 ricette per il 2000

BIMBY libertà in cucina

GLI IMPASTI

Scialatelli all'amalfitana

Ingredienti	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 2 cucchiai di olio; 50 gr. di prezzemolo; 350 gr. di acqua; sale q.b.	versare nel boccale il prezzemolo, 20" a vel. 5. Aggiungere gli altri ingredienti, 30" a vel. 6 più 2' a vel. SPIGA. Stendere l'impasto in una sfoglia dello spessore di 3 mm., arrotolarla e tagliarla a striscioline formando delle tagliatelle lunghe circa 8 cm. Cuocere in abbondante acqua bollente e condire con sughi bianchi, preferibilmente di pesce o molluschi.
NOTE: *il prezzemolo può essere sostituito con la stessa quantità di basilico, rucola o funghi*	

Impasto alla carota

Ingredienti:	**Preparazione**
300 gr. di carote; 500 gr. di farina; 1 uovo; 1 pizzico di sale.	Per preparare l'impasto versare nel boccale le carote (già lessate) e l'uovo, 20" a vel. 5. Aggiungere il sale e la farina, 40" a vel. 6 più 1' a vel SPIGA.
NOTE: *è un impasto ideale per spaghetti alla chitarra, tagliatelle, ecc. Si consiglia di condirle con un sughetto di pomodoro fresco e basilico*	

Impasto per gnocchetti, orecchiette, pappardelle

Ingredienti:	**Preparazione:**
400 gr. di farina di grano duro; 200 gr. di farina; 300 gr. di acqua; sale q.b.	versare nel boccale l'acqua e il sale, 5" vel. 6. Aggiungere la farina con le lame in movimento, 40" vel. 6 più 1' a vel SPIGA. Lavorare l'impasto dandogli la forma desiderata.
NOTE: *in mancanza della farina di grano duro si può aggiungere 1 uovo (o 2 se sono piccoli) e mezzo misurino di acqua in meno.*	

Pasta sfoglia

Ingredienti:	**Preparazione:**
200 gr. di burro congelato a pezzetti; 200 gr. di farina; 1 misurino scarso di acqua fredda; 10 gr. di sale.	inserire nel boccale farina, burro, sale. Tritare per 5" vel. 5. Azionare il tasto Turbo versando contemporaneamente dal foro del coperchio, l'acqua fredda per 3-4 volte. Togliere il composto dal boccale, stendere con il matterello dando forma rettangolare e ripiegare in 3 pezzi sovrapponendola. Distendere ancora ed utilizzare con le stesse modalità di quella pronta.

Impasto con zucca

Ingredienti	**Preparazione:**
250 gr. di zucca; 200 gr. di farina di grano duro; 400 gr. di farina; 2 uova; 1 pizzico di sale.	inserire nel boccale la zucca, 5" vel. 6. Aggiungere le uova, 10" vel. 4. Versare la farina ed il sale, 20" spatolando a vel. 6 più 1' a vel. SPIGA.
NOTE: *se la zucca è intera controllare che la buccia sia integra. Se è a fette controllare che polpa e semi non siano raggrinziti. La zucca intera si conserva al fresco, quella tagliata in frigo, coperta con alluminio e consumata entro 4/5 giorni.*	

Pasta arlecchino

<u>Ingredienti</u>	**<u>Preparazione:</u>**
per la pasta rossa: 200 gr. di farina; 1 uovo intero; mezza carota rossa lessata; 1 cucchiaino di olio. **per la pasta gialla**: 200 gr. di farina; 2 uova intere; 2 bustine di zafferano; 1 cucchiaino di olio. **per la pasta verde**: 200 gr. di farina; 1 uovo intero; una manciata di spinaci strizzati; 1 cucchiaino di olio. **per la pasta marrone:** 200 gr. di farina; 1 uovo intero; 2 cucchiai di cacao; 1 cucchiaino di olio.	per ogni impasto versare nel boccale tutti gli ingredienti, 30/40" vel. 6 più 1' vel Spiga. Stendere la pasta ed accostare i 3 colori sovrapponendo leggermente i 3 impasti di sfoglia oppure adagiare sulla sfoglia gialla delle striscioline di pasta verde per ottenere lasagne rigate. Una terza modalità consiste nel mettere su una delle tre sfoglie delle palline di colore contrastante e stendere formando dei pois. Con questo impasto si possono ottenere anche gnocchi, tagliatelle e farfalle di vari colori.

Impasto con pomodoro e peperoncino

<u>Ingredienti</u>	**<u>Preparazione:</u>**
250 gr. di passata di pomodoro; 500 gr. di farina; 1 manciata di peperoncino in polvere; 2 uova; 1 pizzico di sale	inserire nel boccale la passata di pomodoro, le uova, il sale, 8" vel. 5/6. Aggiungere il peperoncino e la farina, 30" vel. 6 più 1' velocità Spiga.
NOTE: *per preparare il peperoncino tritato si può procedere così: seccare bene nel forno ben caldo e, quando comincia a "scrocchiare", versarlo nel Bimby e tritarlo a vel. turbo. Conservare in piccoli barattoli, preferibilmente di vetro.*	

Impasto per pizza

Ingredienti	**Preparazione**:
500 gr. di farina; 200 gr. di acqua; 100 gr. di latte; 1 cubetto di lievito di birra; 10 gr. di sale; 1 cucchiaino di zucchero.	versare nel boccale l'acqua, poi il lievito e scioglierlo 5" vel. 6. Aggiungere il sale e la farina, 50" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Lasciare lievitare l'impasto per circa 1 ora, coperto ed in luogo caldo. Spalmare con olio o strutto la teglia e stendere la pasta. Farcire con verdure, formaggio o altro, secondo i gusti.

Pastella Aromatica per fritture

Ingredienti:	Preparazione:
400 gr. di farina; 1 ciuffo di prezzemolo; 2 spicchi di aglio; 10 gr. di funghi porcini secchi; 6 mis. di acqua; sale e pepe q.b.	tritare l’aglio e il prezzemolo con le lame in movimento vel. 6/7. Aggiungere tutti gli ingredienti, 45’’ a vel. 6/7. Ideale per friggere pesce, verdure e carni

Impasto verde – Spinaci a foglia cotta

Ingredienti:	Preparazione:
600 gr. di farina; 3 uova; 500 gr. di spinaci; sale q.b.	versare nel boccale 500 gr. di acqua, inserire gli spinaci nel Varoma, posizionarlo sul boccale e cuocere per 20' a 100° vel. 1. Togliere gli spinaci dal Varoma e strizzarli. Inserire nel boccale gli spinaci e le uova, 6" vel. 6. Aggiungere la farina e il sale e lavorare per 20" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Mettere a riposare per circa 30', poi preparare le tagliatelle.
NOTE: *il condimento ideale per questa pasta è un saporito ragù. Questo impasto può essere utilizzato anche per lasagne e pappardelle.*	

Impasto integrale

Ingredienti:	Preparazione:
150 gr. di farina di grano duro; 100 gr. di farina integrale; 50 gr. di crusca; 3 uova; 1 pizzico di sale.	inserire nel boccale tutti gli ingredienti, 20" a vel. 6 più 1' velocità Spiga.
NOTE: *le uova possono essere sostituite con 250 gr. di acqua*	

Pasta frolla rustica

Ingredienti:	Preparazione:
500 gr. di farina; 125 gr. di zucchero; 180 gr. di burro; 1 cucchiaino di sale; 2 tuorli d'uovo; 100 gr. di acqua; scorza di limone grattugiata.	versare nel boccale tutti gli ingredienti tranne la farina, 10" vel. 5. Aggiungere la farina, 30" vel. 6.

Impasto con farina di mais

Ingredienti:	**Preparazione:**
430 gr. di farina di mais; 200 gr. di farina; 3 mis. di acqua; 1 pizzico di sale.	versare nel boccale tutti gli ingredienti e lavorare per 20" vel. 6. Estrarre dal boccale e far riposare l'impasto per circa 30'.

Impasto al nero di seppia

Ingredienti:	**Preparazione:**
300 gr. di farina; 3 tuorli; 10 gr. di nero di seppia; sale e pepe q.b.	versare nel boccale i 3 tuorli, il nero di seppia e amalgamare, 20" vel. 3-4. Aggiungere la farina e impastare per 40" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Mettere a riposare per circa 30', poi preparare le tagliatelle.
NOTE: *il miglior modo di gustare questa pasta è condirla con un sugo di pesce a piacere.*	

Impasto verde – Spinaci a foglia cruda

Ingredienti:	**Preparazione:**
400 gr. di farina; 40 gr. di foglie di spinaci, private del gambo; 3 uova; 1 cucchiaio di olio.	versare nel boccale le foglie lavate ed asciugate e la farina frullando per 1' a vel. 9. Aggiungere le uova e l'olio, 40" a vel 5-6 più 1' a vel Spiga. Quando l'impasto è compatto levigarlo facendolo rotolare fra le mani infarinate.
NOTE: *e' consigliabile asciugare le foglie degli spinaci con la carta assorbente. E'un impasto da consumare subito.*	

Impasto ai funghi porcini

Ingredienti:	**Preparazione:**
300 gr. di farina; 1 uovo; 1 tuorlo; 10 gr. di funghi porcini secchi; 1 mis. di acqua; sale q.b.	fare rinvenire i funghi in acqua tipida per almeno 15', poi strizzarli. Filtrare l'acqua e tenere da parte. Versare nel boccale i funghi strizzati con l'uovo e il tuorlo, 20" vel. 6. Aggiungere la farina, il sale e l'acqua filtrata, 20" vel. 6 più 1 ' vel Spiga. Dare all'impasto la forma desiderata.
NOTE: *si può preparare anche con un altro procedimento: mettere nel boccale, a vel. 8/9 per 30" i funghi secchi. Unire la farina ed omogenizzare funghi e farina per 30" vel. 9. Aggiungere le uova e proseguire l'impasto per 40" vel. 6 più 1' vel Spiga.*	

Impasto alla carota

Ingredienti:	**Preparazione:**
300 gr. di carote; 500 gr. di farina; 1 uovo; 1 pizzico di sale.	per preparare l'impasto versare nel boccale le carote (già lessate) e l'uovo, 20" a vel. 5. Aggiungere il sale e la farina, 40" a vel. 6 più 1' a vel SPIGA.
NOTE: *è un impasto ideale per spaghetti alla chitarra, tagliatelle, ecc. Si consiglia di condirle con un sughetto di pomodoro fresco e basilico.*	

IL PANE

La pagnotta

Ingredienti:	**Preparazione**:
150 gr. di lievito di pasta (ricavata da un impasto di pizza e lasciato lievitare una notte); 350 gr. di farina semola; 350 gr. di farina; 20 gr. di sale; mezzo cubetto di lievito di birra.	inserire nel boccale l'acqua ed il lievito, 3" vel. 4. Unire la farina dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 6. Aggiungere la pasta lievitata e il sale. Lavorare bene con la spatola finchè l'impasto si stacca dalle pareti del boccale. Lasciare lievitare l'impasto nel boccale finchè raggiunge il foro. Mettere un canovaccio infarinato nel Varoma. (Serve per dare forma al pane). Versare l'impasto e lasciarlo lievitare coperto in luogo caldo.
NOTE: *foderare la placca del forno con carta forno. Disporre delicatamente l'impasto capovolto, mettere in forno 200° 40'. Il pane deve assumere un colore dorato. (Regolarsi per la cottura con il proprio forno. Una delle due farine può essere sostituita con quella integrale).*	

Panetti salati

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 1 uovo; 25 gr. di lievito di birra; 1 mis. scarso di olio di oliva; 200 gr. di acqua; 20 gr. sale pepe q.b.	inserire nel boccale olio, acqua e l'uovo, 5" vel. 4. Unire farina, sale e pepe, 30" vel. 4/6 più 1' vel. Spiga. Versare l'impasto su un piano infarinato e formare tanti bastoncini effettuando un taglio trasversale alle due punte. Lavorare con le mani dando la forma di un piccolo filoncino e incidere in superficie. lasciare lievitare i panetti coperti. Cuocere in forno caldo a 180° per 20' circa
NOTE: *si può ottenere un impasto alle erbe da servire al posto del pane oppure come antipasto se si aggiunge rosmarino, basilico e maggiorana.*	

Pane con le castagne

<u>**Ingredienti:**</u>	<u>**Preparazione:**</u>
300 gr. di farina; 300 gr. di castagne cotte e sbucciate; 100 gr. di latte (1 misurino); 200 gr. di acqua (2 misurini); 30 gr. di lievito; sale q.b.	inserire nel boccale le castagne, 30" vel. 6. Aggiungere tutti gli altri ingredienti, 20" vel. 6 e 1' vel. Spiga. Togliere l'impasto dal boccale, farlo lievitare per circa 1 ora poi suddividerlo in 8 porzioni. Lavorare leggermente ogni porzione, formando poi dei panini rotondi e lasciarli lievitare per 1 ora. Cuocere in forno a 180/200° per 30' circa.

Panini napoletani

<u>**Ingredienti:**</u>	<u>**Preparazione:**</u>
gr. 500 di farina, gr. 100 di patate lesse, gr. 50 di burro morbido, 2 uova, gr.100 di latte, un cubetto di lievito, gr. 100 di prosciutto cotto, 8 wurstel, gr. 150 di provolone piccante, 1 pizzico di sale e pepe 1 cucchiaino di zucchero.	Inserire nel boccale le uova, il burro, il latte il lievito e 1 cucchiaino di zucchero, 30 sec. vel 4. Aggiungere patate, farina 1 pizzico di sale e pepe 30 sec. vel 6 e 1 min. vel spiga. Stendere l'impasto e farcirlo con il ripieno ottenuto tritando il prosciutto i wurstel e il provolone piccante vel 4 per 6 secondi. Arrotolarlo e tagliarlo a fette, farlo lievitare su una teglia con carta da forno per circa 1 ora. Spennellare con latte e cuocere in forno caldo a 220 gradi per circa 20 minuti e questa volta

Pane amore e fantasia

<u>**Ingredienti:**</u>	<u>**Preparazione:**</u>
1 dose di pasta per pane; 100 gr. di parmigiano; 100 gr. di pistacchi; 100 gr. di gherigli di noci; 100 gr. di emmenthal.	fare la pasta per pane come da ricetta base e lasciarla lievitare per 1 ora circa. Tritare tutti gli ingredienti per il ripieno, vel. 4 per 20". Stendere l'impasto formando una sfoglia abbastanza sottile. Coprire con il trito poi arrotolare e dare la forma desiderata. Adagiare in una teglia di forma quadrata e cuocere in forno caldo per 25' a 200°. A cottura ultimata tagliare a fettine.
NOTE: *è consigliabile servire tiepido. Può rappresentare un ottimo antipasto.*	

Pane alle olive

Ingredienti:	**Preparazione:**
pasta come da ricetta base; 150 gr. di olive verdi o nere snocciolate; olio q.b.	fare l'impasto come da ricetta base e lasciarlo lievitare per 1 ora. Unire le olive e lavorare per 15" vel. 6. Dare all'impasto la forma desiderata (treccia, piccoli panini di forma rotonda o allungata), poi spennellare con poco olio. Sistemare il pane sulla placca del forno infarinata e far lievitare per circa 20'. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 30' fin quando la superficie non diventa dorata.
NOTE: *le olive possono essere sostituite con gherigli di noci, con rosmarino in aghi, con sesamo, con foglie di basilico. I 500 gr. di farina bianca possono essere sostituiti con 500 gr. di farina integrale*	

Pane tricolore

Ingredienti:	**Preparazione:**
800 gr. di farina; 400 gr. di acqua; 1 cucchiaio di sale; 1 filo di olio; 1 cubetto di lievito; mezza barbabietola cotta; 20 foglie di basilico.	versare acqua, olio, lievito nel boccale, far andare il tutto per pochi secondi a vel. 4. Aggiungere la farina ed il sale, 30" vel.6 più 1' vel. Spiga. Dividere l'impasto in 3 panetti di uguale grandezza, poi metterne uno nel boccale, unire le foglie di basilico e lavorare a vel. 7. Proseguire con il secondo panetto aggiungendo la barbabietola, 30" vel. 7. Aggiungere un po' di farina durante l'impasto. Far lievitare i 3 impasti, formare 3 rotoli di pasta e con essi fare una treccia. Lasciare lievitare ancora per 30' poi spennellare con albume d'uovo e mettere in forno caldo a 180° per circa 30'.
NOTE: *la ricetta è legata alla Pasqua, ma viene preparata anche durante altre feste.*	

Pane in cassetta

Ingredienti:	**Preparazione:**
370 gr. di latte; 25 gr. di lievito di birra; 600 gr. di farina manitoba; sale q.b.	inserire nel boccale il latte, 1' vel.1 40°, poi unire il lievito, 3" vel. 2. Aggiungere la farina, il sale e amalgamare l'impasto per 30" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Togliere l'impasto dal boccale, dividere in due la pasta, lasciare lievitare per mezz'ora in luogo tiepido, poi trasferire la pasta in due stampini da plum cake (12x12 cm circa) imburrati e infarinati. Lasciare lievitare per altri 30' Coprire gli stampini con un foglio di carta da forno, quindi cuocere in forno caldo a 180° per 45' circa. Alla fine togliere la carta e cuocere ancora per 15'.
NOTE: *per variare, fare delle tartine, tagliare il pane in cassetta a fette sottili in diagonale formando dei triangoli (tartine). Preparare il patè di olive (pag. 36 libro base) o il patè rosso (sostituire le olive nere con pomodorini secchi) e cospargere le tartine alternando i due colori.*	

Panini di zucca al vino

Ingredienti:	**Preparazione:**
600 gr. di farina; 40 gr. di vino bianco secco; 250 gr. di zucca; 50 gr. di olio di semi; 1 cubetto di lievito.	versare nel boccale la zucca, 30" vel. 6 poi aggiungere il vino, l'olio , il lievito, vel. 4 per 10". Inserire la farina e il sale, 30" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Fare tanti piccoli panini e lasciarli lievitare. Cuocere per 30' in forno a 180°
NOTE: *questi piccoli panini possono essere riempiti con salame napoletano, mortadella, prosciutto. Il vino può essere sostituito con il latte.*	

Panini integrali

Ingredienti:	**Preparazione:**
300 gr. di farina integrale; 50 gr. di crusca; 250 gr. di farina; 300 gr. di acqua; 25 gr. di lievito; 20 gr. di sale.	inserire nel boccale l'acqua, il lievito, vel. 6 per 6". Aggiungere la farina, la crusca, la farina integrale ed il sale, 10" vel. 3 spatolando più 1' vel. Spiga. Formare delle palline e far lievitare finchè non raddoppiano di volume. Cuocere in forno caldo per 20' circa a 180°.

Pan canasta

Ingredienti:	**Preparazione:**
700 gr. di farina integrale; 2 panetti di lievito di birra; 7 uova; 200 gr. di margarina morbida; 1 mis. di latte; 2 cucchiaini di zucchero; sale e pepe q.b.. **Per il ripieno**: salsa tonnata, salsa tartara e salsa viennese, come da ricette base, 50 gr. di prosciutto cotto a fette, mezza dose di maionese come da ricetta base, 5 foglie di lattuga.	riscaldare il latte, 1' vel. 1 a 40°, unire il lievito, 15" vel. 4 poi proseguire con le uova, lo zucchero e la margarina, vel. 4 per 15". Versare la farina, il sale ed il pepe dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 3 e lavorare spatolando per 1' a vel. 6. Versare il composto in uno stampo imburrato, dal diametro di 30 cm. e l'altezza di cm. 12, poi lasciare lievitare fino a 2 cm dal bordo (almeno per 2 ore). Infornare e cuocere a 180° per circa 40'. Lasciare raffreddare poi togliere dal contenitore, tagliare trasversalmente in 5 dischi, su ognuno spalmare una salsa diversa e coprire quello centrale con maionese, prosciutto e lattuga. Ricomporre sovrapponendo i 5 dischi partendo dal disco più largo che ne costituisce la base. Tagliare con un coltello a lama lunga un cerchio interno, poi, a fette, in modo da formare dei cubi sostenuti da lunghi stuzzicadenti.
NOTE: *è una vecchia ricetta molto gustosa da consumare in ogni tipo di occasione.*	

Panini alle noci

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina integrale; 2 uova; 1 cucchiaino di zucchero; 1 panetto di lievito; 100 gr. di margarina; 200 gr. di gherigli di noci spezzettati; 100 gr. di acqua; 100 gr. di latte; sale q.b.	inserire nel boccale l'acqua, il latte, le uova, il lievito, la margarina, 20" vel. 5. Unire la farina, il sale, lo zucchero ed impastare per 30" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Aggiungere le noci, 10" vel. 5. Formare delle palline, adagiarle in una teglia imburrata poi spennellare con l'uovo e lasciar lievitare finchè non raddoppiano di volume. Cuocere in forno caldo per 30' circa a 180°.

Soffici panini ai semi

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 75 gr. di burro; 230 gr. di latte; 25 gr. di lievito di birra; 20 gr. di zucchero; 20 gr. di sale; 1 uovo; semi di sesamo e di papavero (o altri a piacere).	mettere nel boccale latte, burro morbido, lievito e zucchero, 30" vel. 5. Aggiungere la farina e il sale 30" vel. 6 più 1' e 1/2 a vel. SPIGA. Far lievitare nel boccale per 30'. Formare, quindi, i panini con forme diverse. Sistemarli su carta da forno e far lievitare per 1 ora. Spennellare con l'uovo e spolverizzare con i semi. Cuocere in forno caldo a 180° per 15-20'.

Pane ricco

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 200 gr. di patate lessate; 50 gr. di pancetta affumicata a dadini; 2 cucchiai di olio di oliva; 300 gr. di acqua; 2 panetti di lievito di birra; 2 cucchiaini di origano; 1 cucchiaino di finocchietto; sale e pepe q.b.	versare nel boccale acqua e lievito, 5" vel. 5. Aggiungere l'olio, la farina, il sale e le patate schiacciate, 30" vel. 6. Far lievitare nel boccale per 30' circa. Inserire tutti gli altri ingredienti e amalgamare, 20" vel. 5, spatolando. Versare in una teglia da ciambella imburrata e far lievitare per circa 30'. Infornare a 200° per 40'.

LE PIZZE TRADIZIONALI

Calzoni di verdura

Ingredienti:	**Preparazione:**
Impasto come da ricetta base per pizza. **Per il ripieno:** 1 cuore di insalata riccia lavata e tagliata a pezzetti; filetti di acciuga; 200 gr. di provolone piccante; olive bianche e nere.	preparare un impasto per pizza come da ricetta base. Far lievitare, stendere una sfoglia sottile. Ritagliare degli ovali e su ognuno di essi mettere la verdura a pezzetti, qualche filetto d'acciuga, olive snocciolate, provolone a pezzettini, olio, sale e pepe. Chiudere a mezzaluna e sigillare il bordo. Friggere in olio bollente e adagiare su carta assorbente.
NOTE: *in alcune città del sud si mangiano la vigilia di Natale. Il ripieno può essere sostituito da ricotta, fiordilatte e salame. Oppure da scarole e olive nere; ricotta, salame, prosciutto, provola e pomodoro.*	

Pizza rustica

Ingredienti:	**Preparazione:**
200 gr. di farina; 700 gr. di ricotta; 150 gr. di burro, sale q.b.; 500 gr. di salumi misti e tritati; 6 uova; formaggio pecorino grattugiato; pepe.	versare nel boccale farina, ricotta e burro. Impastare per 15" vel. 6. Stendere la pasta e rivestire la teglia. Fare rassodare le uova, poi lasciarle raffreddare. Prendere i salumi e metterli nel boccale, tritare per 20" vel. 6. Aggiungere la ricotta, le uova sode tagliate a fettine, il formaggio, sale e pepe poi mischiare il tutto per 20" vel. 6. Versare sull'impasto già steso nella teglia e ricoprire con la pasta rimasta. Chiudere bene schiacciando con la forchetta il bordo. Mettere nel forno per quasi 1 ora a 160°.

Pizza alle zucchine

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose di pasta per pizza; 500 gr. di zucchine; 150 gr. di prosciutto cotto; 3 uova; parmigiano; 60 gr. di olio extra vergine di oliva; 1 piccola cipolla; sale e pepe q.b..	preparare l'impasto per la pizza e lasciare lievitare. Lavare le zucchine e tagliarle a rondelle. Mettere nel boccale l'olio, la cipolla e fare rosolare, 3' a 100°, vel. 4. Posizionare la farfalla, unire le zucchine, 1 mis. di acqua e far cuocere, vel. 1 per 10' a 100°. Foderare una teglia con metà della pasta, disporre le zucchine e il prosciutto a pezzetti. Mettere nel boccale le uova, il parmigiano, sale e pepe, 30" vel. 6 e versare sulle zucchine ed il prosciutto. Ricoprire con l'altra metà della pasta poi cuocere in forno caldo per 40' a 180°.

Pizza margherita

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 3 mis. di acqua tiepida; 1 cucchiaino di sale; 1 cucchiaio di olio; 1 panetto di lievito; 30 gr. di strutto; 300 gr. di mozzarella; 1 mis. scarso di olio; 1 mis. di parmigiano grattugiato; 400 gr. di polpa di pomodoro; 10 foglie di basilico.	tritare la mozzarella, 10" vel. 3 e conservare. Inserire nel boccale acqua, olio, lievito e zucchero, 20" vel. 3. Unire la farina, il sale e lavorare per 30" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Lasciare riposare per 1 ora, poi foderare con l'impasto spianato una teglia unta di strutto o di olio di oliva. Distribuire uniformemente il pomodoro, il sale e l'olio. Aggiungere il parmigiano grattugiato e lasciare lievitare ancora un po'. Infornare in forno caldo e cuocere per 25' a 200°. Adagiare sopra la mozzarella e il basilico e continuare la cottura per altri 10'.

Pizza ai carciofi

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 1 uovo; mezzo cubetto di lievito; mezzo mis. di olio; 250 gr. di acqua; sale q.b. **Per il ripieno:** 6 carciofi; 40 gr. di olio; 300 gr. di provola; 3 uova; formaggio; sale e pepe q.b.; 50 gr. di acqua.	inserire nel boccale olio, lievito, acqua, uovo, 10" vel. 3. Aggiungere farina e sale, 20" vel. 6 più 1' vel. Spiga e far lievitare. Pulire i carciofi, affettarli, metterli a bagno in acqua e limone poi scolarli. Posizionare la farfalla e inserirli nel boccale con l'olio, l'aglio, l'acqua, il sale e il pepe, 20' a 100° , vel. 1. Foderare una teglia con metà dell'impasto, disporre i carciofi, la provola, le uova, formaggio e pepe. Coprire con l'altra metà dell'impasto e cuocere in forno caldo per 40' a 180°.

Pizza alla Cristoforo

Ingredienti:	**Preparazione:**
400 gr. di pasta per pizza come da ricetta base; 100 gr. di salame piccante; 200 gr. di punte d'asparagi; 100 gr. di polpa di pomodoro; 100 gr. di mozzarella; 3 cucchiaiate d'olio di oliva; 20 gr. di burro; 1 ciuffo di basilico; sale q.b..	preparare l'impasto come da ricetta base. Mondare e lavare bene le punte di asparagi, lessare nel Varoma per 10' a temp. Varoma poi, conservare. Stendere la pasta in un disco, sistemare in una tortiera imburrata e foderarne il fondo. Coprire la pasta con la salsa e tutto il composto. Mettere in forno caldo a 190° e cuocere per 30', sfornare quando è ben dorata. Prima di servirla a tavola, distribuire sopra la pizza le foglie di basilico.

Pizza affumicata

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose di pasta per pizza come da ricetta base; 150 gr. di scamorza affumicata a fette; 100 gr. di salmone affumicato a fette; 250 gr. di passata di pomodoro; olio, sale, pepe e basilico q.b.	preparare l'impasto e farlo lievitare. Foderare una teglia unta. Ungere la superficie dell'impasto. Ricoprire con la passata di pomodoro, le fette di scamorza, il basilico spezzettato e le fette di salmone. Cospargere il tutto con poco sale e pepe. Cuocere in forno a 200° per 15'.

Pizza formaggio e rucola

Ingredienti	Preparazione:
1 dose di pasta per pizza; vari tipi di formaggi teneri; 300 gr. di ricotta; 200 gr. di salame.	fare l'impasto per pizza come da ricetta base e lasciare lievitare per circa 1 ora. Stendere l'impasto e disporre su una teglia lasciando il bordo alto. Al centro della teglia mettere il formaggio e disporre la ricotta ed il salame lungo i bordi. Coprire con la pasta i bordi ed infornare a 180° per 20'. A cottura ultimata cospargere la rucola a pezzetti.

Pizza ai peperoni

Ingredienti	Preparazione:
1 kg. di farina; 50 gr. di burro, 1 panetto lievito di birra; 1 cucchiaio di zucchero; 300 gr. di acqua; 1 uovo; 1 kg. di peperoni gialli; olive nere e capperi; 50 gr. di olio; 1 spicchio di aglio; sale q.b.	preparare l'impasto come da ricetta base. Friggere in una padella i peperoni con aglio, olio, olive e capperi. Aggiungere il sale e lasciare raffreddare. Stendere l'impasto a forma di rettangolo e cospargere la superficie con i peperoni. Avvolgere il rettangolo di pasta su se stesso formando un rotolo. Lasciare lievitare e cuocere in forno caldo a 200° per 30' circa.

Pizza rustica al formaggio

Ingredienti	Preparazione:
500 gr. di farina; 2 panetti e mezzo di lievito; 4 uova; 200 gr. di formaggio romano grattugiato; 100 gr. di strutto; sale e pepe q.b.	mettere nel boccale le uova, lo strutto, il formaggio, il lievito e il pepe, per 20" vel. 5. Unire la farina, il sale e lavorare per 30' a vel. 6 più 1' e mezzo a vel. Spiga. Versare l'impasto in uno stampo dai bordi alti e lasciare lievitare per 10/12 0re (è giusto così, si tratta di molte ore). Cuocere in forno caldo per 45' circa a 180° .
NOTE: *in passato questa pizza, nel periodo di Pasqua, sostituiva il pane e accompagnava il consumo di insaccati e fave fresche.*	

Pizza alle cipolle

Ingredienti	**Preparazione:**
1 dose di pasta per pizza; olio q.b.; sale e pepe q.b.; 4 cipolle affettate sottili.	preparare la pasta come da ricetta base e farla lievitare. Foderare uno stampo di circa 26 cm. di diametro con i tre quarti dell'impasto. Coprire con le cipolle. Irrorare con olio e spolverizzare con sale e abbondante pepe. Coprire con la restante pasta. Ungere la superficie e far lievitare ancora qualche minuto. Cuocere in forno caldo per 25' a 180°

Pizza alla salsiccia

Ingredienti	**Preparazione:**
per l'impasto 600 gr. di farina; 00 gr. di acqua; 100 gr. di latte; 120 gr. di margarina; 10 gr. di sale; 1 cucchiaino di zucchero. Per il ripieno: 300 gr. di salsiccia; 500 gr. di ricotta; 200 gr. di pecorino da tavola tritato; 30 gr. di olio; 100 gr. di acqua.	preparare l'impasto come da ricetta base e fare lievitare. Mettere nel boccale olio e salsiccia 5' a 100° vel. 1. Unire la ricotta e il pecorino, 5" vel. 3. Stendere 2 dischi di pasta e con uno di essi foderare una teglia di 35 cm. di diametro. Ricoprire con il secondo disco di pasta, punzecchiare con la forchetta, spennellare leggermente con olio e acqua. Cuocere in forno caldo per 30-35' circa a 200°

Pizza margherita coperta

Ingredienti	**Preparazione:**
1 dose pasta per pizza da 700 gr.; 500 gr. di mozzarella; 200 gr. di prosciutto cotto; 200 gr. di pomodori pelati; un filo d'olio; sale e pepe q.b.:	preparare l'impasto per la pizza e lasciare lievitare. Mettere nel boccale il prosciutto e tritare, 10" vel. 3, poi conservare. Inserire la mozzarella nel boccale e tritare, per 15" vel. 4. Foderare una teglia con metà della pasta, disporre la mozzarella, il prosciutto, i pelati, sale, pepe e olio. Ricoprire con l'altra metà della pasta poi cuocere in forno caldo per 40' circa a 180°.

Pizza al tonno

Ingredienti	**Preparazione:**
500 gr. di pasta per pizza come da ricetta base; 250 gr. di tonno sott'olio; 100 gr. di rucola; 300 gr. di pomodori maturi; 40 gr. di olio d'oliva; 1 pizzico di sale fino.	preparare la pizza come da ricetta base e far lievitare per circa 1 ora. Lavare e asciugare la rucola, spezzettarla con le mani. Lavare i pomodori e tagliarli a fette da mezzo centimetro. Sminuzzare il tonno con la forchetta. Ungere una teglia con l'olio e adagiarvi la pasta già stesa. Ricoprire l'impasto con i pomodori e condire con sale e pepe, se è gradito. Scaldare il forno e cuocere per 20' a 200°. Aggiungere il tonno e cuocere per altri 5'- A cottura ultimata, cospargere con olio, rucola e servire ben calda.

Pizza pomodori e cipolle

Ingredienti	**Preparazione:**
1 dose di pasta per pizza come da ricetta base; 3 cipolle bianche medie; 30 gr. di olio; 400 gr. di pomodori pelati; 2 acciughe sott'olio; basilico, origano, sale; 6 spicchi di aglio; 100 gr. di olive nere snocciolate.	preparare l'impasto e fare lievitare. Mettere nel boccale le cipolle e tritarle, per 4" vel. 4. Unire olio e sale poi cuocere, per 3' a 100°, vel. 1. Aggiungere i pomodori, il basilico e le acciughe, 15’ a temp. Varoma, a vel. 1. Ungere una teglia e foderare con l'impasto. Stendervi sopra le olive, gli spicchi di aglio (non pelati) e spolverizzare con origano. Cuocere in forno caldo per circa 25' a 200°.

PIZZE FANTASIA

Pizzette della nonna

Ingredienti	**Preparazione:**
1 dose di pasta per pizza; 50 gr. di burro; mezza cipolla; 500 gr. di spinaci; 500 gr. di ricotta; 200 gr. di provola; 150 gr. di salame; 50 gr. di parmigiano; 2 cucchiai di passata di pomodoro; sale e pepe q.b..	preparare l'impasto come da ricetta base, dividere in 16 palline e lasciare lievitare. Pulire gli spinaci, lavarli e metterli nel Varoma. Mettere nel boccale 1 litro di acqua ed il sale. Cuocere per 15' a temp. Varoma, vel. 1, poi togliere e strizzare. Lavare ed asciugare bene il boccale poi inserire la cipolla e tritarla per 10" a vel. 5. Aggiungere il burro, 2' a 100° vel. 1. Versare gli spinaci e cuocerli, 10' a 80° vel. 1. Raffreddare, mettere il parmigiano precedentemente grattugiato e lavorare con 1 colpo Turbo. Aggiungere 200 gr. di ricotta, amalgamare il tutto, 20" a vel. 2. Togliere e conservare in una ciotola poi pulire il boccale e mettere la farfalla. Unire l'altra parte di ricotta, 2 cucchiai di passata di pomodoro, la provola ed il salame, tutti tagliati a dadini, infine mettere sale e pepe. Mescolare a vel. 2 per 10" e conservare. Stendere le 16 palline di pasta e formare altrettanti dischi. Riempire i primi 8 con spinaci e gli altri 8 con ricotta e provola. Chiudere i dischi a “mezzaluna" sigillando bene i bordi con le dita. Friggere in abbondante olio di semi bollente.

Pizza di melanzane e provola

Ingredienti	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 250 gr. di burro; 100 gr. di acqua, 1 cucchiaino di sale. **Per il ripieno:** 500 gr. di melanzane; 300 gr. di provola fresca ed affumicata; 200 gr. di passata di pomodoro; 1 panetto di lievito; 1 uovo (per spennellare); basilico; 30 gr. di olio.	inserire nel boccale l'acqua, il lievito, ed il burro a pezzi, 10" vel. 5. Aggiungere la farina, il sale e lavorare per 10" a vel. 6 più 1' val Spiga. Far riposare per 30', poi tagliare le melanzane e metterle sotto sale per 30', strizzare e friggere in olio bollente. Preparare il sugo versando nel boccale olio, basilico e passata di pomodoro, 5' a 100° vel. 1. Unire le melanzane e lasciare insaporire per 5' a vel. 1. Stendere l'impasto col mattarello e formare 2 strati. Foderare una teglia imburrata con uno di essi e versare il ripieno. Aggiungere la provola a pezzi e coprire con l'altro strato dell'impasto. Saldare bene il bordo, spennellare con il tuorlo e cuocere in forno già caldo per 40' a 180°.

Pizza ripiena – Pizza chena

Ingredienti	**Preparazione:**
per l'impasto: 700 gr. di farina; 1 cubetto di lievito; 100 gr. di strutto (o 70 gr. di olio di oliva); 300 gr. di acqua; sale e pepe q.b.. 200 gr. di formaggio "romano"; **per il ripieno**: 10 uova (5 intere più 5 tuorli); 150 gr. di prosciutto cotto; 150 gr. di provolone piccante; 250 gr. di provola; 100 gr. di ciccioli di maiale; 150 gr. di salame.	inserire nel boccale il formaggio a pezzi e grattugiare, per 10" vel. 6. Aggiungere l'acqua, lo strutto, il pepe ed il lievito, 10" vel. 5. Inserire la farina, il sale e lavorare per 30" vel. 6 più 1' a vel. Spiga. Lasciare lievitare in luogo caldo e, nel frattempo, preparare il ripieno. Inserire nel boccale le uova, il prosciutto, il provolone, la provola, il salame, i ciccioli, sale, pepe ed un po' di romano. Amalgamare spatolando, 10" a vel. 4. Stendere l'impasto col mattarello e formare due strati. Foderare una teglia imburrata con uno di essi e versare tutto il ripieno. Adagiare sopra l'altro strato e saldare bene il bordo. Spennellare col rosso d'uovo e cuocere in forno per 45' a 180°.
NOTE: *a Napoli, questa pizza, si prepara per Pasqua. Spesso accompagna il menù del giorno di Pasquetta.*	

Pizza ai fiori di zucca

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose di pasta per pizza; 20 fiori di zucca; 60 gr. di olio; 300 gr. di mozzarella; pecorino, sale e pepe q.b.; 1 piccola cipolla.	Preparare l'impasto come da ricetta base e lasciare lievitare. Lavare e tagliare a strisce i fiori di zucca. Inserire nel boccale la cipolla, l'olio, 3' a 100° vel. 4. Posizionare la farfalla, unire i fiori di zucca ed 1 mis. di acqua, 10' a 100° vel. 1. Foderare una teglia con metà della pasta, disporre i fiori di zucca, la mozzarella a pezzetti, sale, pecorino e pepe. Ricoprire con l'altra metà della pasta e cuocere in forno caldo per 40' a 180°.

Pizza scarola e provola

Ingredienti	**Preparazione**
per l'impasto: 700 gr. di farina; 200 gr. di latte; 100 gr. di acqua; sale q.b.; 2 cucchiai di olio di semi; 1 cubetto di lievito. **per il ripieno**: 500 gr. di scarola; 3 uova; acciughe a piacere; 70 gr. d'olio d'oliva; 1 spicchio d'aglio; 10 olive di Gaeta; 10 capperi; 20 gr. di uva passolina; 1 bustina di 7 gr. di pinoli; 200 gr. di provola; 4 pomodori o pelati; alcune foglie di basilico; 50 gr. di grana; 50 gr. di pecorino; sale e pepe.	Fare l'impasto della pizza come da ricetta base e farlo lievitare per circa 1 ora. Mettere nel boccale l'olio, soffriggere l'aglio e 2 acciughe per 3' a 100° vel. 4, poi unire la scarola, 20" vel. 5 più 2' a 100° vel. 1. Stendere metà dell'impasto, versarci sopra la scarola, l'uva passolina, le olive, i capperi, i pinoli, la provola, i pomodori, foglie di basilico, sale, pepe, formaggio e le 3 uova intere precedentemente battute. Ricoprire stendendo l'impasto rimasto ed infine mettere in forno per 1 ora a 180°.
NOTE: *sostituire la scarola con la bietola o con gli spinaci.*	

Pizza alle erbe aromatiche

Ingredienti	**Preparazione**
500 gr. di farina; 250 gr. di ricotta; 2 uova; 1 cubetto di lievito; 6 cucchiai di olio d'oliva; sale q.b; **Per il ripieno**: 200 gr. di ricotta; 150 gr. di panna da cucina; 2 tuorli; 1 cucchiaio abbondante di prezzemolo 1 cucchiaio abbondante di basilico; sale e pepe q.b.	Mettere nel boccale la ricotta, le uova, il lievito, l'olio, 10" vel. 4. Aggiungere la farina e il sale, per 40" a vel. 7 più 1' vel. Spiga. Far lievitare poi, con la pasta foderare uno stampo da crostata, versare il ripieno alla ricotta e cuocere per 30' nel forno a 180°.

Pizza ai cecenielli – con i bianchetti

Ingredienti	**Preparazione**
1 dose di pasta per pizza; 300 gr. di bianchetti lavati e colati; 100 gr. di olio di oliva; 1 spicchio di aglio; origano; sale q.b.; pepe e prezzemolo.	Stendere metà dell'impasto in una teglia unta di olio, aglio a pezzetti, origano e qualche foglia di prezzemolo. Cuocere in forno per 30' circa a 180°. A metà cottura distribuire i bianchetti e lasciarli cuocere. Controllare la cottura per evitare che i bianchetti diventino croccanti.

Pizza campagnola

Ingredienti	**Preparazione**
Per l'impasto 500 gr. di farina; 1 cubetto di lievito; 300 gr. di acqua; sale q.b.; 20 gr. di olio di oliva. **Per il ripieno**: 3 peperoni medi; 10 olive nere; 10 capperi; 1 aglio; 150 gr. di provola; 50 gr. di olio di oliva.	Preparare l'impasto come da ricetta base. Inserire nel boccale aglio, 50 gr. di olio, 3' 100° vel. 4. Tagliare i peperoni a listarelle e versarli nel boccale, 20' 100° vel. 1. Versare le olive ed i capperi, 5' 100° a vel. 1. Dividere l'impasto in due parti e con una foderare una teglia di circa 30 cm. di diametro. Versare il composto, coprire con l'altra parte di pasta e finire con la provola tagliata a fette. Chiudere i bordi con la forchetta, spennellare con olio e cuocere in forno per circa 60' a 200°.

Pizza con borragine

Ingredienti	**Preparazione**
1 dose di pasta per pizza; 2 kg. di borragine; 100 gr. di olio; 2 spicchi di aglio.	Preparare la borragine, lavarla, inserirla a piccole quantità nel boccale, 5" vel. 4 poi conservare. Versare nel boccale olio, aglio e peperoncino, soffriggere 3', 100° vel. 4. Aggiungere la borragine e farla cuocere per 20', 100° vel. 1. Sgonfiare l'impasto e stenderlo in una teglia unta di olio. Disporre sull'impasto la borragine e le olive. Cuocere in forno caldo per 20' a 200°, poi per 15' a 180°.

Pizza d'estate

Ingredienti	**Preparazione**
300 gr. di patate pelate; 100 gr. di margarina; 500 gr. di farina; 2 cubetti di lievito di birra; sale q.b.. **Per la farcitura**: 6-7 pomodori maturi; 200 gr. di provola; 1 ciuffo di basilico; olio di oliva.	Cuocere le patate nel cestello con 1 litro di acqua, per 20' a 100° vel. 1. Togliere il cestello e versare le patate nel boccale pulito. Aggiungere margarina e lievito, 10" vel. 4. Infine unire farina e sale, 30" vel. 6, poi lasciare lievitare per 30'. Dividere l'impasto in 2 parti, uno più grande dell'altro e con la parte più grande foderare uno stampo imburrato dal diam. di 30 cm., disporre i pomodori tagliati, fette di provola, un filo d'olio d'oliva, sale e cospargere con basilico. Coprire con la pasta rimanente chiudendo bene i bordi e decorare con pomodori e provola. Lasciare riposare in forno spento per 15' poi cuocere per 30' circa a 200°.

Pizza rotolo

Ingredienti	**Preparazione**
150 gr. di acqua; 150 gr. di latte; 40 gr. di lievito di birra; mezzo cucchiaino di zucchero; 2 uova; sale e pepe q.b.; 80 gr. di margarina morbida; 600 gr. di farina. **Per la farcitura**: 1 kg. di melanzane; 250 gr. di provola o scamorza; 400 gr. di pomodori pelati; 4/5 foglie di basilico.	preparare l'impasto come da ricetta base. Tagliare a listelli le melanzane e lasciarle in acqua e sale per 10'. Sciacquare, asciugare e friggere in olio bollente. Preparare nel boccale 1 spicchio d'aglio, 10 gr. di olio, 3' a 100°, vel. 1. Versare i pelati e cuocere per 10' 100° vel. 2 e, a 3' dalla fine, riportare a vel. 1. Aggiungere le melanzane, il sale e il basilico, 4' vel. 1 temp. Varoma (senza misurino). Versare l'acqua e il latte nel boccale, 1' 40° vel. 1. Aggiungere lievito, margarina, uova, zucchero, pepe, 15" vel. 4, poi proseguire con farina e sale, 20" a vel. 6 e 30" a vel. Spiga. Lasciar riposare 10' nel boccale, versare l'impasto su una spianatoia infarinata e stendere formando un grosso rettangolo dello spessore di 1 cm circa. Farcire con le melanzane e la provola, arrotolare la pasta su se stessa e metterla in una teglia da forno già imburrata. Lasciare lievitare almeno per mezz'ora a forno spento ed infine cuocere per 30' a 200°.

"LE FOCACCE"

Focaccia gialla alle cipolle

Ingredienti	Preparazione
500 gr. di farina; 1 bustina di lievito istantaneo per pizza, 2 bustine di zafferano; 10 gr. di zucchero; 10 gr. di sale; 125 gr. di mozzarella; 2 cucchiai di olio extravergine di oliva; 250 gr. di acqua; 250 gr. di cipolle rosse; 30 gr. di pinoli, 3 cucchiai di olio di oliva, sale q.b.	inserire nel boccale la mozzarella tagliata a tocchetti, vel. 6 per 3" poi conservarla. Inserire nel boccale farina, bustina di lievito, zafferano, zucchero, olio e acqua, vel. 6 per 30". Aggiungere la mozzarella, vel. Spiga per 1'. Tagliare le cipolle a rondelle e metterle a scolare con una presa di sale per 10'. Stendere l'impasto su di una grande teglia unta di olio poi coprire con le cipolle tagliate. Salare leggermente, aggiungere i pinoli e l'olio. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25' circa.

Rotolo ripieno

Ingredienti:	Preparazione:
200 gr. di acqua tiepida; 100 gr. di latte; 50 gr. di pecorino grattugiato; 1 cucchiaino di sale; 1 cucchiaino di zucchero; 25 gr. di lievito di birra; 520 gr. di farina; 150 gr. di provolone; 200 gr. di wurstel; margarina morbida; 150 gr. di asiago; 150 gr. di sottilette; 150 gr. di salame.	mettere nel boccale acqua, latte, pecorino, zucchero e lievito, 10" vel. 4. Unire la farina, il sale, 30" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Lasciare lievitare, poi tritare provolone, salame, asiago e wurstel. Stendere l'impasto in un rettangolo di cm. 30 per 40, spalmare con la margarina e cospargere con il trito. Arrotolare e cospargere il rettangolo, man mano che si arrotola, con la margarina. Formare una ciambella e lasciare lievitare ancora per 30'. Cuocere in forno caldo per 40' a 180°.

Focaccia aromatica

Ingredienti:	**Preparazione:**
550 gr. di farina; 250 gr. di acqua; 25 gr. di lievito di birra; 2 mis. di olio; sale q.b.; salvia o rosmarino q.b.	mettere nel boccale l'acqua, il lievito, 1 mis. di olio, 10" vel. 4. Aggiungere la farina ed il sale, 30" vel. 6 più 1' vel. Spiga e lasciar lievitare per 1 ora. Unire la salvia o il rosmarino spezzettati a mano e lavorare per 15" a vel. 6. Stendere l'impasto su di una placca da forno ben unta. Aggiungere il restante olio e schiacciare energicamente con la punta delle dita per formare delle fossette. Salare con sale grosso e lasciar lievitare per un'altra ora. Cuocere in forno caldo per 35' a 200°.

Focaccia rustica

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose pasta per pizza come ricetta base; 8/10 pomodorini ciliegia; 6 spicchi d'aglio; origano q.b.; sale q.b.; olio q.b.	preparare la pasta come da ricetta base e farla lievitare. Stendere la pasta in una teglia unta e con le dita fare delle fossette. Coprire con un canovaccio e far riposare per 10'. Tagliare a spicchi i pomodorini e affondarli nella pasta alternandoli con gli spicchi d'aglio con la loro pellicina. Irrorare con abbondante olio e spolverizzare con sale e origano. Cuocere in forno caldo, a 200° per 20/25'.

Calzone al prosciutto

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose pasta per pizza; 300 gr. di zucchine a dadini; 300 gr. di prosciutto cotto a dadini; 200 gr. di caciotta fresca; 30 gr. di olio; 1 spicchio di aglio; sale e pepe q.b..	preparare l'impasto e farlo lievitare. Mettere nel boccale olio e aglio, 2' 100° vel. 1. Aggiungere le zucchine, sale e pepe, 3' 100° vel. 1 più 2' temp. Varoma vel. 1. Dividere l'impasto in più parti poi stendere con il mattarello ottenendo dei dischi. Distribuire su ogni disco le zucchine, il prosciutto cotto e la caciotta a scaglie. Chiudere i dischi a mezzaluna premendo bene sui bordi con le dita o coi rebbi di una forchetta. Cuocere in forno caldo per 20' a 180°.

Focaccia estiva

Ingredienti:	**Preparazione:**
per l'impasto 700 gr. di farina; 400 gr. di acqua; 1 cucchiaio di zucchero; 4 cucchiai di olio; 1 cubetto di lievito; sale q.b.. Salsa da fare il giorno prima (da conservare in frigo): 1 cuore di sedano bianco; mezzo peperone giallo; 2 scatole di tonno; 8 pomodori maturi ma sodi; aglio, basilico, origano e peperoncino; 60 gr. di olio.	preparare l'impasto come da ricetta base. Sbriciolare, nel boccale, il tonno delle 2 scatole, 1' vel. 5, poi togliere e conservare. Inserire nel boccale (senza lavarlo) tutti gli altri ingredienti per 20" vel. 5 con qualche colpo di turbo. Unire il tonno e spalmare sulla focaccia tiepida.
NOTE: *con la stessa salsa si possono condire gustose tartine o bruschette.*	

Calzone di cavolfiore

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose di pasta per pizza come da ricetta base; 500 gr. di cavolfiore (cimette); 50 gr. di burro; 1 mis. di panna da cucina; 50 gr. di gruviera grattugiato; 2 uova; 100 gr. di acqua; olio sale pepe e prezzemolo q.b	preparare l'impasto e farlo lievitare. Mettere nel boccale olio, aglio, cavolfiore, acqua, sale e pepe 10' temp. Varoma vel. 1. Unire il burro, la panna e il prezzemolo, 2' e mezzo a 90° vel. 1. Far raffreddare il tutto e poi aggiungere uova, gruviera, 1' vel. 2. Dividere l'impasto in più parti, stendere con il mattarello ottenendo dei dischi. Distribuire su ogni disco 2 cucchiai di composto, piegare a mezzaluna premendo bene sui bordi. Cuocere in forno caldo per 20' a 200°.

Brioche rustica

Ingredienti:	**Preparazione:**
per la pasta lievito 25 gr.; 200 gr. di latte; 200 gr. di patate lesse; 2 uova; 100 gr. di burro; 20 gr. di formaggio grattugiato; 450 gr. di farina. **Per il ripieno**: 100 gr. di mozzarella; 80 gr. di fontina o provola; 30 gr. di grana grattugiato; 80 gr. di prosciutto cotto a dadini; 1 tuorlo; semi di sesamo. **Per guarnire**: 1 foglio di carta da forno; 1 stampo di 22 cm. 1 pennello.	riscaldare il latte per 1' a 80° vel. 4. Aggiungere il lievito e le uova 10" a 80° vel. 4. Aggiungere le patate già schiacciate, il formaggio grattugiato, 20" vel. 4. Aggiungere la farina poco a poco, il sale, 10" vel. 4. Togliere e mettere in un'ampia ciotola con pezzi di burro. Cospargere un po' di farina, chiudere la ciotola in una busta di plastica e lasciare lievitare per 1 ora e mezza. Riprendere l'impasto e lavorare per incorporare il burro. Foderare la teglia con carta da forno poi stendere sul fondo poco più di un terzo della pasta. Tagliare a dadini tutti gli ingredienti, versarli sull'impasto e finire con il formaggio grattugiato. Preparare una decina di palline con la pasta rimasta e sistemarle sul ripieno. Coprire lo stampo con un canovaccio e lasciare lievitare per 30'. Battere il tuorlo e aggiungere 1 cucchiaio di acqua, spennellare la superficie e cospargere con i semi di sesamo. Mettere lo stampo nel forno spento per 30'. Cuocere nel forno a 200° finchè la superficie non sarà dorata. Servire freddo.

Focaccia alle olive

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose di pasta per pizza come da ricetta base; 150 gr. di mozzarella a dadini; 70 gr. di olive verdi snocciolate; 70 gr. di olive nere snocciolate	preparare l'impasto come da ricetta base e far lievitare per circa 40' poi aggiungere la mozzarella e le olive. Lavorare ancora e far lievitare per altri 30-40'. Stendere l'impasto e foderare una teglia da forno unta. Irrorare con olio e sale e cuocere in forno caldo per 25/30' a 180° circa.
NOTE: *le olive si possono sostituire con erbe aromatiche e la preparazione rimane la stessa.*	

Focaccia al formaggio

Ingredienti:	**Preparazione:**
per l'impasto 600 gr. di farina; 150 gr. di olio; 200 gr. di vino bianco; sale q.b.. **Per il ripieno:** 350 gr. di stracchino; 30 gr. di olio; 20 gr. di acqua ed 1 pizzico di sale.	mettere nel boccale tutti gli ingredienti dell'impasto, 30" vel. 6. Dividere l'impasto a metà e con una parte foderare una teglia dal diam. di 22 cm e distribuire lo stracchino a pezzi. Coprire con l'altra sfoglia e sigillare bene i bordi. Pennellare la superficie con l'olio, l'acqua e il sale. Ripetere l'operazione a metà cottura. Cuocere in forno caldo per 15' a 200°. Servire caldissima e decorare con foglie di rucola.

Calzone vegetariano

Ingredienti:	**Preparazione:**
per l'impasto 1 dose di pasta per pizza come da ricetta base. **Per la farcitura**: 1 carota; 1 zucchina; 1 mazzo di bietole; 1 acciuga sotto sale; olio di oliva; 200 gr. di mozzarella; 3 cucchiaiate di formaggio grana; 1 manciatina di foglie di basilico; pepe e sale	preparare l'impasto e farlo lievitare. Mondare e lavare le verdure, fare lessare a temp. Varoma poi, quando sono cotte, tagliuzzare le bietole. Tagliare a tocchetti la zucchina, a fette lunghe la carota ed a fettine sottili la mozzarella. Lavare, asciugare e tagliuzzare il basilico e l'acciuga ed amalgamare bene gli ingredienti. Dividere l'impasto in più parti, stendere con il mattarello ottenendo dei dischi. Distribuire su ogni disco un po' di verdure, piegare a mezzaluna premendo bene i bordi, sistemare su una placca oleata e cuocere in forno per circa 20' a 200°. Servire il calzone ben caldo.

Focaccia con cipolle e acciughe

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 100 gr. di latte; 1 cubetto di lievito; 20 olive nere "Gaeta"; 200 gr. di acqua; 1 cucchiaio di olio; 600 gr. di cipolle bianche; 1 spicchio di aglio; 1 rametto di timo; 1 foglia di alloro; 1 ciuffo di prezzemolo; 10 filetti di acciuga; 50 gr. di olio d'oliva extravergine; sale e pepe.	preparare l'impasto per pizza come da ricetta base. Stendere la pasta con uno spessore di un paio di centimetri in una teglia rettangolare unta e lasciare lievitare per 1 ora. Sbucciare le cipolle e affettarle sottili. Nel boccale inserire la farfalla e 20 gr. di acqua, olio, aglio, timo, foglia di alloro e il prezzemolo. Unire le cipolle e stufare per 10' a 90° vel. 1. Togliere dal boccale, eliminare gli odori e sgocciolare le cipolle. Distribuire sull'impasto (già lievitato nello stampo) le cipolle, i filetti di acciuga e le olive nere. Lasciare lievitare ancora per 15' poi cuocere nel forno caldo per 30' a 180-200°.

Filone salsicce e friarielli

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 impasto di 500 gr. di farina come da ricetta base; 2 fasci di friarielli (cime di rapa) 500 gr. di salsiccia; 200 gr. di provola; 200 gr. di strutto; 60 gr. di olio; 1 peperoncino piccante; 1 spicchio di aglio; sale q.b.	pulire i friarielli, lavare e mettere nel Varoma. Versare nel boccale 1 litro di acqua e il sale, 20' temp. Varoma, vel. 1. Asciugare bene il boccale e inserire aglio, olio e peperoncino, 3' 100° vel. 1 poi mettere il sale e lasciare raffreddare. In una padella con olio di semi friggere la salsiccia, raffreddare e tagliare a fettine. Preparare l'impasto per pizza come da ricetta base, lasciare lievitare per 30' poi rimettere l'impasto nel boccale e aggiungere lo strutto. Impastare per 30" vel. 7, aggiungere 150 gr. di farina, 1' vel. Spiga. Stendere l'impasto come una grande pizza e distribuire sopra i friarielli, la salsiccia e la provola tagliata a dadini. Arrotolare formando un filone e sigillare bene le due estremità e il lato lungo. Rimettere a lievitare per circa 2 ore e cuocere, in forno già caldo, per circa 1 ora a 200°.

TORTE SALATE

Crostata alle erbe

Ingredienti:	**Preparazione:**
200 gr. di farina; 100 gr. di burro; 10 foglie di salvia un rametto di rosmarino; 600 gr. di zucca rossa; 50 gr. di acqua; 100 gr. di speck; 50 gr. di asiago; 100 gr. di grana; 2 uova; 1 cucchiaino di cannella; sale q.b.	tritare salvia e rosmarino per 25" vel. 7-8 e conservare. Impastare farina, burro, acqua, 15" vel. 6. Aggiungere il trito di erbe e continuare a vel. 6 per 10"; lasciar riposare in frigo per circa 1 ora. Tritare i formaggi 10" vel. 5 e mettere da parte. Sbucciare la zucca e, dopo averla privata dei semi, lavare e tagliare a pezzi. Nel boccale con le lame in movimento, 20" vel. 6, tritare lo speck, rosolare con 40 gr. di burro per 3' a 100°. Aggiungere la zucca e cuocere per 10' a 100° vel. 2, poi 1' a Varoma vel. 1 con il bicchierino inclinato. Aggiungere nel composto, lasciato intiepidire, sale, 2 uova e cannella 10" vel. 1. Con la pasta ottenuta preparare una sfoglia, foderare uno stampo dal diam. di 26 cm, versare il composto ottenuto e decorare la superficie con la pasta rimasta formando con le striscioline un motiva a griglia. Cuocere in forno caldo per circa 40' a 180°.

Torta dell'ortolano

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose di pasta sfoglia; 450 gr. di ricotta; olio e sale q.b.; 150 gr. di pesto; 2 peperoni arrostiti (1 giallo e 1 rosso).	preparare la pasta sfoglia come da ricetta base, foderare un tortiera imburrata e metterla in frigo. Arrostire i peperoni e preparare il pesto come da ricetta base. Mettere nel boccale la ricotta, 100 gr. di pesto e amalgamare il tutto per 20" vel. 4. Spalmare il composto sulla pasta e cuocere in forno caldo per 25' a 180°. Insaporire i peperoni con gli altri 50 gr. di pesto. A cottura ultimata disporre i peperoni, irrorare con olio, sale e rimettere in forno per 5' a temp. grill.
NOTE: *si possono usare anche le verdure surgelate già arrostite e la pasta sfoglia si può sostituire con pasta per pizza lievitata preparata come da ricetta base.*	

Strudel di melanzane

Ingredienti:	**Preparazione:**
250 gr. di farina; 250 gr. di ricotta; 100 gr. di acqua; 1 pizzico di sale. **Per il ripieno**: 1 grossa melanzana; 200 gr. di provola grattugiata; 30 gr. di olio; 1 spicchio di aglio; 100 gr. di pomodorini maturi; sale e basilico q.b.	mettere nel boccale la farina, la ricotta, l'acqua ed il sale, 30" vel. 6. Far riposare l'impasto per 30'. Tagliare a cubetti la melanzana, salare e fare riposare per 10', poi lavare. Inserire nel boccale l'olio e l'aglio, 2' 100° vel. 4. Inserire la farfalla, aggiungere i cubetti di melanzana e cuocere 10' 100° vel. 1. Unire i pomodorini a pezzetti, sale, basilico e continuare la cottura per 6' temp. Varoma, vel. 1. Tirare con il mattarello una sfoglia sottile. Farcire con il ripieno e la provola grattugiata. Arrotolare dando la forma dello strudel e spennellare con olio. Cuocere in forno caldo per 30' a 200°.

Ciambellotto agli aromi

Ingredienti:	**Preparazione:**
600 gr. di farina; 250 gr. di latte; 3 uova; 90 gr. di burro; 1 cubetto di lievito; 20 gr. di timo; 20 gr. di basilico; 20 gr. di maggiorana; sale e pepe q.b.	inserire nel boccale le erbe aromatche, 10" vel. 5. Unire il latte, le uva, il burro sciolto, 20" vel. 4. Aggiungere la farina, sale e pepe, 40" a vel. 6-7. Ungere uno stampo col foro centrale e versare l'impasto. Lasciare lievitare per circa 1 ora. Cuocere in forno per 30' circa a 180°.
NOTE: *tagliato a cubetti può completare un aperitivo.*	

Rustica ai fiori di zucca

Ingredienti:	**Preparazione:**
300 gr. di pasta brisè; 3 uova; 50 gr. di latte; 50 gr. di parmigiano 50 gr. di pecorino; sale e pepe q.b.; 300 gr. di fiori di zucca.	preparare la pasta come da ricetta (libro base, pag. 19). Pulire e lavare i fiori di zucca, poi conservare. Grattugiare i 2 tipi di formaggio e conservare. Inserire nel boccale le uova, la ricotta, il formaggio grattugiato, sale e pepe, 30" vel. 6. Stendere la pasta brisè, poi utilizzarla (tranne una piccola parte) per foderare uno stampo dal diametro di 28 cm. Appoggiare i fiori di zucca sulla pasta tenendone 4 o 5 per la decorazione, poi versare il composto. Ricoprire con strisce di pasta come una crostata e poggiare una foglia di menta negli spazi dei riquadri. Cuocere in forno caldo a 180° per 30' circa. Decorare con i fiori conservati, al momento di servire.

Torta soffice al formaggio

Ingredienti:	**Preparazione:**
250 g di latte 80 g di burro 200 g di farina 5 uova 250 g di formaggio tipo emmenthal 10 g di sale.	grattugiare 50 g di emmenthal: 10 sec vel. 9 e mettere da parte. tagliare a dadini il restante e metterlo da parte. Inserire nel boccale latte e burro: 2 min 80°C vel. 4. Unire la farina e mescolare per 20 sec. a vel 7. Cuocere per 2 min. 90°C vel. 6. togliere il boccale e far raffreddare per circa 10 min. Reinserire il boccale e unire 4 uova uno alla volta 40 sec. vel. 4. Foderare con carta da forno uno stampo da 24 cm di diametro e stendere metà dell'impasto aiutandosi con la spatola. Battere un uovo in terrina, aggiungere l'emmenthal grattugiato e quello a cubetti un pizzico di sale e versare sull'impasto. Coprire con il rimanente impasto e cuocere in forno a 190°C per 30-40 min.
NOTE: *si possono usare anche formaggi misti*	

Crostata di funghi

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose di pasta sfoglia; 50 gr. di olio; 1 spicchio di aglio; 300 gr. di funghi porcini o "pioppini"; 5 o 6 pomodorini; 200 gr. di formaggio grattugiato; sale e pepe q.b.; 1 cucchiaio di prezzemolo.	preparare la pasta come da ricetta base e conservare. Posizionare la farfalla sulle lame, aggiungere l'olio e l'aglio, 3' 100° vel. 1. Unire i pomodori, il sale e il pepe, 5' 100° vel. 1 Aggiungere i funghi tagliati a fettine e cuocere 10' temp. Varoma, vel. 1. Foderare con la pasta sfoglia una teglia, distribuire i funghi, guarnire con il formaggio, spolverizzare con il prezzemolo e a piacere finire con strisce di pasta sistemate "a griglia". Cuocere in forno caldo per 30' a 180°.

Sfogliata stuzzicante

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di pasta sfoglia; 6 fette prosciutto crudo; 250 gr. di fontina; 1 uovo; 200 gr. di latte; 2 cucchiai di farina; mezzo cucchiaino di noce moscata; sale e pepe q.b.	preparare una besciamella con 200 gr. di latte, 20 gr. di burro e 2 cucchiai di farina, 5' 90° vel. 4. Unire l'uovo, metà fontina e mescolare, 20" vel. 4-6. Preparare l'impasto come da ricetta base, ricavare 2 sfoglie rettangolari e con una di esse foderare una teglia per pizza precedentemente imburrata. Disporre a strati il prosciutto a striscioline, la fontina rimasta tagliata a fette sottili e finire con la besciamella. Coprire con la sfoglia rimasta, sigillare i bordi, spennellare con il tuorlo e conservare in frigo per almeno 1 ora. Cuocere per 30' in forno caldo a 200° e, se la superficie tende a colorire troppo, coprire con carta forno.
NOTA: *è una ricetta che può essere preparata anche il giorno prima ed infornata al momento del consumo.*	

Rustico goloso ai carciofi

Ingredienti:	**Preparazione:**
per la pasta 500 gr. di farina; 80 gr. di burro; 100 gr. di margarina; 1 uovo intero; 100 gr. di vino bianco; 50 gr. di latte; 1 cubetto di lievito; 1 cucchiaio di zucchero; 300 gr. di besciamella. **Per il ripieno**: 8 carciofi; 50 gr. di parmigiano grattugiato; 1 uovo; 100 gr. di prosciutto cotto; **Per la marinata**: 2 cucchiai di olio; 1 spicchio di aglio; prezzemolo; ucco di limone; sale e pepe q.b.	inserire nel boccale gli ingredienti per la pasta tranne la farina, 30" vel. 6. Unire la farina ed il sale, 30" vel. 7 spatolando, aggiungere il latte fino ad ottenere un impasto morbido, ma elastico e lasciare lievitare in una ciotola infarinata. Pulire i carciofi tagliati a fettine sottili, lavare con acqua e limone, poi metterli a marinare per 2 ore circa rimescolando un paio di volte. Preparare una crema besciamella come da ricetta base, unire l'uovo e gli altri ingredienti, amalgamare per 30" a vel. 6. Togliere l'aglio e colare i carciofi, unire la besciamella, gli altri ingredienti e mescolare bene. Stendere metà della pasta in una pirofila imburrata, versare il composto con i carciofi e coprire con l'altra metà della pasta. Sigillare i bordi con l'aiuto di una forchetta, pennellare con l'uovo battuto e cuocere per 1 ora circa in forno a 180°.

Torta ai friarielli

Ingredienti:	**Preparazione:**
pasta per pizza; 700 gr. di friarielli (o cimette di rapa); 5-6 acciughe diliscate; 50 gr. di pesto; 30 gr. di pinoli; sale q.b.; olio e acqua per spennellare.	preparare l'impasto come da ricetta base e lasciar lievitare per circa 1 ora. Inserire nel boccale 600 gr. di acqua, portare ad ebollizione 10' 100° vel. 1. Lavare le verdure e metterle nel Varoma, 20' temp. Varoma vel. 1, poi lasciare raffreddare. Ungere la placca del forno, stendere la pasta e spennellare con acqua, olio e sale. Cuocere la pasta in forno caldo a 180° per 20', poi estrarre dal forno e coprire con i friarielli (o le cimette di rapa), con il pesto, i filetti di acciuga e i pinoli. Irrorare con un filo d'olio di oliva extra vergine e rimettere in forno per altri 10'. Servire calda.

STUZZICHINI

Focaccine integrali con lo speck

Ingredienti:	**Preparazione:**
150 gr. di farina integrale; 50 gr. di farina di mais; 150 gr. di farina bianca; 1 cucchiaino di zucchero; 25 gr. di lievito di birra; 100 gr. di latte; 100 gr. di acqua; 30 gr. di olio; mezzo cucchiaino di sale fino; **Per la farcia**: 200 gr. di speck; 150 gr. di formaggio morbido (Philadelphia); erbe aromatiche (origano, basilico, maggiorana); 30 gr. di olio; sale e pepe; semi di papavero e di cumino.	far cadere, dal foro del coperchio, con lame in movimento, le erbe aromatiche, 10" vel. 5. Aggiungere il formaggio e il pepe, per 10" vel. 3. Conservare in frigorifero. Versare nel boccale latte, acqua, livito, l'olio, 20" vel. 5, poi continuare con la farina, il sale, 20" vel. 6 più 30" vel. SPIGA. Lasciare lievitare nel boccale per 30', poi stendere la pasta con uno spessore di 2 cm. e ricavarne circa 25 focaccine di 5 cm di diametro. Adagiarle in una teglia, unta con olio, e far lievitare ancora per altri 15'. Spennellare con olio e cospargere di semi. Infornare a 180° per 15' e, quando saranno fredde, farcire con il composto di formaggio e fettine di speck.

Pizzette sfiziose

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 cubetto di lievito; 1 mis. d'olio; 1 pizzico di sale; 1 mis. di latte tiepido; 450 gr. di farina; 1 uovo.	preparare un sughetto con aglio, olio, pomodoro, origano, acciughe, sale, 10' 100° vel. 1 e conservare. Inserire nel boccale olio, latte, uova, lievito, 20" vel. 4. Unire la farina e il sale, 30" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Spianare col mattarello e fare una sfoglia sottile. Con il misurino tagliare la sfoglia a dischetti, cospargere col sughetto e di formaggi tritati. Infornare in forno caldo per 15' a 180°.

Cenci salati

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 20 gr. di burro; 30 gr. di olio; 1 cucchiaino e mezzo di sale; pepe q.b.; 150 gr. di acqua.	inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30" vel. 6 più 40" vel. Spiga. Dovrà risultare un impasto liscio e asciutto. Stendere l'impasto ottenuto e tagliarlo a strisce. Friggere in abbondante olio bollente.

Palline gustose

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 3 patate pelate; 1 cubetto di lievito di birra; 3 uova; 100 gr. di burro; 10 gr. di parmigiano; sale e pepe q.b.; **Per la farcitura**: 200 gr. di fior di latte o scamorza a pezzetti; 100 gr. di salame napoletano a pezzetti.	introdurre il salame dal foro del coperchio, lavorare per 5" vel. 5 e proseguire allo stesso modo per tritare il prosciutto, poi conservare. Versare 1 litro d'acqua nel boccale. Tagliare le patate a pezzettini, adagiarle nel cestello 20' vel. 1 a 100°. Scolare le patate e porle nel boccale, aggiungere le uova, il parmigiano, lievito e pepe, 10" vel. 5. aggiungere la farina e il sale, 30" a vel. 6, spatolando. Far lievitare. Formare, con le mani infrinate, delle palline e farcirle con pezzetti di salume e scamorza. Friggere in una padella con olio bollente e servire su foglie di lattuga.

Ventaglietti rustici con verdure

Ingredienti:	**Preparazione:**
2 dosi di pasta sfoglia. **Per il ripieno**: 2 cucchiai di olio di oliva; 1 costa di sedano bianco o scalogno; 2 zucchine; 2 melanzane; 1 peperone giallo ed 1 rosso; 100 gr. di pomodori maturi; 2 cucchiai di concentrato di pomodoro; origano e sale q.b.	preparare la pasta sfoglia come da ricetta base e conservare in frigo. Mettere nel boccale olio e scalogno per 3' vel. 4 a 100°. Unire gli altri ingredienti e tritarli per 10" vel. 4. Cuocere per 10' a temp. Varoma vel. 1. Conservare il ripieno per 15' in freezer. Stendere la pasta sfoglia e farcirla con il ripieno. Arrotolarla da entrambi i lati fino al centro della pasta, appiattirli leggermente con le dita e lasciare riposare in frigo per 30'. Tagliare il rotolo a fette di 1 cm. circa di spessore, appoggiarle su una teglia unta, cospargere, a piacere, con parmigiano grattugiato. Mettere in forno caldo per 20' a 180° e togliere quando la superficie è completamente dorata.

Briochette veloce

Ingredienti:	**Preparazione:**
200 gr. di patate; 400 gr. di farina; 2 uova; 50 gr. di olio; 100 gr. di latte; 100 gr. di filetti di acciughe; 1 cubetto di lievito; 1 cucchiaio di zucchero; sale q.b.	inserire nel boccale latte, olio, lievito, uova, 10" vel. 4. Unire le patate lessate e tritare per 10" vel. 6. Aggiungere i filetti di acciuga, la farina e il sale, 40" vel. 6-7 e formare un impasto morbido. Ungere una tortiera con i bordi alti ed il diam. di 28 cm., versare l'impasto, stenderlo premendo con la spatola o con le mani bagnate e lasciar lievitare per 1 ora circa fino a quando raddoppia di volume. Cuocere in forno per 30' circa a 180°.
NOTE: *se si vuole attribuire un gusto delicato si possono sostituire i 100 gr. di filetti di acciuga con 300 gr. di alici fresche diliscate.*	

Muffins salati

Ingredienti:	**Preparazione:**
200 gr. di acqua; 300 gr. di farina; 40 gr. di latte; 100 gr. di semola di grano duro; 250 gr. di burro morbido; 1 uovo; 100 gr. di emmenthal; 100 gr. di prosciutto cotto; 150 gr. di funghi sott'olio; 20 pirottini medi o stampo da muffins.	tritare, in successione e separatamente, l'emmenthal, 10" vel. 4, il prosciutto, 5" vel. 4, i funghi ben sgocciolati, 5" vel. 5. Senza lavare il boccale, inserire l'acqua, l'uovo, il latte, burro e lievito, per 15" vel. 6. Aggiungere la farina, il sale, 30" vel. 6 e 30" vel. spiga. Lasciar lievitare l'impasto nel boccale per 30', poi aggiungere il trito di prosciutto, i funghi ed il formaggio. Mescolare spatolando, 10" vel. 2, poi riempire i pirottini a metà e far lievitare fino all'orlo. Infornare a 200° per 20'.

Palline farcite

Ingredienti:	**Preparazione:**
per l'impasto 500 gr. di farina; 1 cubetto di lievito; 80 gr. di zucchero; 100 gr. di margarina; 80 gr. di latte; 1 uovo; sale q.b. 100 gr. di margarina per il "bagno" delle palline. **Per il ripieno**: 200 gr. di prosciutto cotto; 150 gr. di fiordilatte.	inserire nel boccale latte, uovo, burro, zucchero, 10" vel. 4. Aggiungere il lievito e far sciogliere, pochi secondi a vel. 4. Unire la farina ed il sale, 20" vel. 6, spatolando più 1' vel. Spiga. Togliere l'impasto dal boccale e formare tante palline ripiene con prosciutto e fiordilatte, precedentemente tritati. Lasciare lievitare 2 ore e, prima di infornare, bagnare le palline nel burro freddo sciolto. Cuocere in forno caldo 25' a 180°.

Calzoncini tricolore

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose pasta per pizza; 400 gr. di pomodorini maturi; 400 gr. di formaggio di Sorrento a dadini (o altro dello stesso tipo); 100 gr. di pecorino grattugiato; 150 gr. di olive verdi snocciolate; sale e pepe e origano q.b.	preparare l'impasto e farlo lievitare. Mettere nel boccale i pomodorini e il sale. Cuocere 5' 100° vel. 1 più 5' temp. Varoma vel. 1. Dividere l'impasto in più parti, stenderlo con il mattarello ottenendo dei dischi. Distribuire su ogni disco, un cucchiaio di salsa di pomodoro, uno di provola, un po' di olive, qualche cappero, spolverizzare il tutto con pecorino, origano e pepe. Chiudere a mezzaluna premendo bene sui bordi con le dita. Friggerli in abbondante olio bollente e servire caldi.

Rustici di pasta frolla

Ingredienti:	**Preparazione**:
1 kg. di farina; 350 gr. di strutto o burro morbido; 350 gr. di zucchero; 6 uova; mezzo bicchierino di liquore; 1 bustina di pane degli angeli; 1 pizzico di sale. **Per il ripieno**: 150 gr. di prosciutto cotto; 300 gr. di ricotta; 2 tuorli; 100 gr. di parmigiano grattugiato; sale e pepe q.b.	inserire nel boccale le uova, lo strutto, lo zucchero, la farina, il liquore, il lievito ed il sale, 40" vel. 6 più 1' vel. Spiga, poi conservare. Mettere nel boccale la ricotta i tuorli, il prosciutto cotto, il parmigiano, sale e pepe, 12" vel. 3. Stendere l'impasto, dividerlo in piccoli dischi e con questi foderare degli stampini. Farcire con il ripieno e chiuderli con altro disco di pasta. Cuocere in forno caldo per 20' a 180°.

Zeppole farcite

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 500 gr. di patate lesse; 100 gr. di burro; 1 cucchiaio di parmigiano; 1 cucchiaio di pecorino; 2 uova; 1 cubetto di lievito; sale e pepe q.b. **Per il ripieno**: 200 gr. di prosciutto cotto; 1 provola affumicata; 200 gr. di emmental svizzero; 1 cucchiaio di pecorino grattugiato.	inserire nel boccale tutti gli ingredienti insieme e lavorare, spatolando, 30" a vel 6/7. Stendere l'impasto su carta forno e farcire con prosciutto, provola e svizzero. Arrotolare la zeppola e farla lievitare. Spennellare con l'uovo. Cuocere per 25' a 180°.

I PIATTI DELLA FESTA

Lasagne con carciofi

Ingredienti:	**Preparazione:**
una dose di impasto per lasagne; due dosi di besciamella; 350 gr. di cuori di carciofi; 350 gr. di mozzarella; 100 gr. di parmigiano; 100 gr. di olio; 30 gr. di burro.	disporre uno strato di lasagne in una teglia imburrata. Guarnire il primo strato a piacere con besciamella preparata come da ricetta base, cuori di carciofo, una manciata di parmigiano, mozzarella sminuzzata. Proseguire alternando gli strati fino a riempimento della teglia. Coprire il tutto con la sfoglia e pochi ciuffetti di burro per farla dorare e mantenere più morbida. Cuocere in forno caldo per 20' a 180°.

Pizza verde e rosa

Ingredienti:	**Preparazione:**
pasta per pizza come da ricetta base; 50 gr. di spinaci lessati e strizzati; 150 gr. di salmone affumicato; 350 gr. di mozzarella di bufala; 4 cucchiai di panna; 4 grossi pomodori maturi; erba cipollina, olio e sale.	mettere nel boccale gli spinaci, vel. 5 per 10". Aggiungere acqua, lievito e olio, vel. 5 per 5". Versare la farina, il sale, vel. 6 per 20" più 1' vel. Spiga. Stendere l'impasto in 4 stampi per pizza di forma ovale, spennellare la superficie con un misto di acqua e olio, poi coprire con i pomodori affettati sottili. Lasciar lievitare per altri 20'. Cuocere in forno a 180° per altri 10'. Coprire con fettine sottili di salmone ed un leggero strato di panna. Lasciare nel forno spento per 2 o 3' poi, prima di servire, guarnire con erba cipollina.

Filetto in crosta

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose di pasta sfoglia; 500 gr. di filetto di manzo; 400 gr. di funghi porcini o champignon; 100 gr. di prosciutto cotto; 1 uovo; prezzemolo tritato; farina q.b.; aglio, olio, sale e pepe q.b.	preparare la pasta sfoglia come da ricetta base. Cuocere i funghi trifolati poi spolverizzarli leggermente con un po' di farina, aggiungere un ciuffetto di prezzemolo e tritarli 10" vel. 4. Nel frattempo mettere in una casseruola il filetto con olio, sale e pepe, farlo rosolare bene da tutte le parti. Togliere dalla casseruola, farlo raffreddare, ricoprire con la salsa di funghi e le fette di prosciutto crudo, mettere poi nella pasta sfoglia. Richiudere bene da tutti i lati e punzecchiare al centro. Spennellare con il tuorlo d'uovo, mettere in una pirofila ben oleata nel forno per circa 20' finchè non sia diventata ben dorata.
NOTE: *la sfoglia può essere sostituita dalla pasta brisè.*	

Pane al basilico

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 1 panetto di lievito; 100 gr. di olio; 200 gr. di acqua; una manciata di basilico; sale q.b.	inserire nel boccale l'olio, il lievito ed il sale, 5" vel. 6. Aggiungere la farina e il sale, 30" a vel. 6. Unire il basilico ben lavato e lasciare andare per poco più di 1' a vel. Spiga. Mettere l'impasto in una tortiera con il foro centrale unta con l'olio. Lasciare lievitare in un luogo tiepido per alcune ore finchè non raddoppia di volume. Cuocere in forno caldo per 15' a 200° e per 25' circa a 180°.

Strudel di carciofi

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 dose di pasta sfoglia; 4 carciofi; 150 gr. di ricotta; 1 uovo; 50 gr. di parmigiano grattugiato; 40 gr. di burro; mezzo misurino di acqua; sale e pepe q.b.	preparare la pasta sfoglia come da ricetta base. Pulire e tagliare i carciofi a fettine sottili. Inserire la farfalla sulle lame e cuocere i carciofi, il burro, sale, pepe e acqua, 15' a 90°, vel. 1. Togliere la farfalla e far raffreddare il tutto. Unire l'uovo, la ricotta ed il parmigiano, 30" vel. 2. Stendere la sfoglia e farcire con il composto ottenuto. Arrotolare e dare la tradizionale forma dello strudel. Cuocere in forno caldo per 25' a 180°.

Clafoutis di pomodori

<u>**Ingredienti:**</u>	<u>**Preparazione:**</u>
500 gr. di pomodorini ciliegia; 4 uova; 25 gr. di farina; 100 gr. di latte; 40 gr. di grana grattugiato; erba cipollina, olio, sale e pepe q.b.	sistemare in una teglia imburrata i pomodorini. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti, vel. 5 per 10". Versare sui pomodorini e cuocere, in forno preriscaldato, a 200° per 20'.
NOTE: *per trasformare questo contorno in un secondo piatto basta aggiungere 100 gr. di ricotta all'impasto ed altri 100 gr.sbriciolati sopra*	

Pastiera rustica

<u>**Ingredienti:**</u>	<u>**Preparazione:**</u>
per l'impasto 3 uova; 150 gr. di strutto; 10 gr. di sale; un pizzico di pepe; 1 mis. di latte. **Per il ripieno**: 1 scatola di grano per pastiera; 50 gr. di strutto; 300 gr. di latte; 300 gr. di ricotta; 4 uova; 200 gr. di prosciutto cotto; 200 gr. di emmenthal; mezzo cucchiaino di noce moscata; 10 gr. di sale; 1 pizzico di pepe.	preparare l'impasto sciogliendo, per prima cosa, l'angolino di lievito nel latte poi versarlo nel boccale insieme a tutti gli altri ingredienti, 30" vel. 7, spatolando. Conservare in frigo per 30'. Mettere nel boccale 300 gr. di latte, il grano, lo strutto, la noce moscata, il sale e il pepe e cuocere per 10' a 80° a vel. 4. Versare in una ciotola grande e lasciare raffreddare poi, senza lavare il boccale, mettere la farfalla, aggiungere 2 uova intere, 2 tuorli, la ricotta e portare per 20" a vel. 2. Togliere dal boccale e unirlo, nella ciotola, al grano raffreddato ed amalgamare delicatamente. Tagliare a dadini il prosciutto e l'emmenthal poi, mescolando, unire al ripieno. Foderare una tortiera dm. 30 cm, imburrata e infarinata, con due terzi dell'impasto e versare il ripieno. Stendere con il mattarello la pasta rimasta, tagliare delle strisce e sistemarle sopra la pastiera formando la classica rete della crostata. Cuocere in forno caldo per circa 1 ora a 200°. La pastiera và servita fredda.

Pane di Natale

Ingredienti:	**Preparazione:**
impasto base per pane da 500 gr.. Colorante verde e rosso.	fare l'impasto come da ricetta base. Formare una pagnotta lasciando 1/5 di pasta per il fiore. Adagiarla su carta forno, stendere la pasta rimasta in una sfoglia alta 1 cm e ricavarne 10 foglie. Applicarle al centro della pagnotta formando una stella di Natale. Far lievitare 40'. Mettere in forno caldo per 35' a 220°. A cottura ultimata colorare 5 foglie con il colorante verde e 5 con il rosso. Cospargere con un lieve strato di farina.
NOTE: *questo pane può essere usato anche come centro tavola durante le feste di Natale.*	

Ripieno Napoletano

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 5 uova; 1 mis. di olio; sale e pepe q.b.; **Per il ripieno:** 7 uova; 200 gr. di parmigiano; 100 gr. di salame; 100 gr. di mortadella; 100 gr. di prosciutto cotto; 100 gr. di prosciutto crudo tagliato a dadini	inserire nel boccale le uova, l'olio e il pepe per 20" vel. 6. Versare la farina e il sale, 20" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Stendere la pasta con il mattarello e formare 2 strati. Battere le uova per 20" a vel. 3, unire tutti gli altri ingredienti e versare su uno dei due strati dell'impasto. Ricoprire con il secondo strato e bucarlo con la forchetta dopo aver spennellato con il rosso d'uovo. Infornare per circa 40' a 200°.
NOTE: *è una ricetta frequente nel periodo di Natale.*	

Pastabiscotto al prosciutto

Ingredienti:	**Preparazione:**
25 gr. di farina; 150 gr. di prosciutto cotto; 100 gr. di robiola; 1 cucchiaio di prezzemolo tritato; succo di limone; burro, sale e pepe.	applicare la farfalla, montare le chiare separate dai tuorli per 2' a vel. 3 e, verso la fine, far cadere delicatamente la farina dal foro del coperchio poi conservare. Togliere la farfalla e, senza lavare il boccale, inserire i tuorli, il sale ed il pepe, per 5" vel. 4. Incorporare delicatamente gli albumi e versare il composto su carta da forno. Dare all'impasto una forma rettangolare, livellare e cuocere, in forno riscaldato a 180° per 15'. A cottura ultimata, avvolgere il biscotto in un canovaccio umido e far raffreddare. Tritare il prosciutto nel boccale, per 2" a vel. 4 poi aggiungere la robiola, il prezzemolo tritato, il pepe e, se occorre, un po' di sale. Infornare a forno caldo a 220° per circa 40'. Spalmare la farcia sul biscotto e mettere in frigo.
NOTE: *il biscotto può essere farcito anche con caprino, sardine e timo o con maionese ed erba cipollina.*	

Rotolo sfizioso

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 kg. di patate (farinose); 450 gr. di farina; 3 uova; 300 gr. di formaggio filante; 200 gr. di prosciutto cotto; parmigiano; sale e pepe q.b.	tagliare a tocchetti le patate, coprirle di acqua con un po' di sale e cuocere 25' 100° vel. 1. Colare e lasciare raffreddare. Posizionare la farfalla e versare le uova, il sale ed il pepe 30" vel. 3-4, unire metà della farina, 20" vel. 3-4. Versare sulla spianatoia e lasciar assorbire la restante farina senza lavorarla troppo (deve risultare liscia ed elastica). Formare 4 rettangoli di pasta alti 1 cm. sulle quali stendere formaggio, cotto e parmigiano grattugiato. Arrotolare strettamente ogni pezzo di pasta in un canovaccio e mettere a cuocere in acqua bollente salata per 35'. Raffreddare sotto l'acqua corrente, srotolare e affettare sistemando le fette in una pirofila. Cospargere con sugo a piacere e lasciar gratinare in forno.
NOTE :*Il sugo può essere: ragù di carne, besciamelle o sughetto ai frutti di mare, di funghi. può essere preparato con alcuni giorni di anticip e congelato dopo la bollitura avvolto in carta stagnola.*	

SEZIONE FANTASIA DI SAPORI

Danubio

Ingredienti:	**Preparazione:**
3 uova; 1 mis. di latte; 100 gr. di burro; 25 gr. di lievito di birra; 550 gr. di farina; 1 cucchiaio di sale, 1 di zucchero ed 1 di parmigiano grattugiato. **Per il ripieno**: 200 gr. di emmenthal; 200 gr. di prosciutto cotto tagliato a cubetti.	inserire nel boccale tutti gli ingredienti dell'impasto e lavorare 45" vel. 6 più 30" vel. Spiga. Versare l'impasto in una ciotola, formare delle palline non molto grandi e farcire con i cubetti di prosciutto cotto e di emmenthal. Disporle in una teglia dai bordi alti, imburrata ed infarinata a distanza di circa 1 cm. l'una dall'altra. Far lievitare fin quando le palline saranno unite l'una all'altra. Spennellare con un tuorlo e cuocere in forno caldo per 25' a 200°.
NOTE: *è un piatto piacevole da gustare perchè si può staccare una pallina per volta.*	

Tartano

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 25 gr. di lievito di birra; 75 gr. di strutto; 250 gr. di acqua; 70 gr. di pecorino romano grattugiato; 3 salsicce; sale e pepe q.b.	inserire nel boccale la farina, l'acqua, il lievito, il sale, 30" vel. 6 più 1' a vel. Spiga. Far lievitare l'impasto per 30' nel boccale poi unire lo strutto, il pepe ed il pecorino, 30" vel. 6. Cuocere in un tegame le salsicce con un bicchiere d'acqua bucherellandole di tanto in tanto. Stendere l'impasto in una sfoglia non troppo sottile e coprirla con le salsicce tagliate a strisce, per la lunghezza. Arrotolare dando la forma di salame e cuocere in forno caldo per 1 ora e mezza alla temp. di 150°.

Gnocchi di zucca

Ingredienti:	**Preparazione:**
200 gr. di zucca; 300 gr. di farina; 1 cucchiaio di olio; sale q.b.	fare asciugare l'acqua della zucca tagliata a pezzi, 7' temp. Varoma a vel. 1. Lasciare raffreddare poi aggiungere olio, sale, farina 40" vel. 7. Togliere dal boccale e tagliare piccoli pezzi di pasta e lavorare dando la forma di un grissino. Tagliare i bastoncini di pasta a tocchetti lunghi circa 2 cm. Cuocere in acqua salata per 6'. Condire con un sugo ai formaggi.

Maccarunata con i ceci

Ingredienti:	**Preparazione:**
350 gr. di farina di semola; 200 gr. di acqua; 60 gr. di olio; 1 spicchio d'aglio; un pezzetto di cipolla; sale q.b.; 250 gr. di ceci; 200 gr. di passata di pomodoro.	preparare l'impasto e suddividere in 5 parti. Stenderle con un mattarello rigato, ricavandone una sfoglia non troppo sottile. Tagliare la pasta a strisce e infarinarle una alla volta per non farle attaccare. Stendere le striscioline su un piano asciutto. Inserire nel boccale mezzo mis. di olio, uno spicchio di aglio, un pezzetto di cipolla. Far soffriggere per 3' a 100° vel. 4. Aggiungere 600 gr. di acqua, sale, i ceci, la passata di pomodoro e portare a ebollizione. Aggiungere nel boccale le striscioline e far cuocere 6' 100° vel. 1.
NOTE: *I ceci possono essere ottimamente sostituiti dai fagioli borlotti.*	

Cavatelli con fagioli e castagne

Ingredienti:	**Preparazione:**
350 gr. di farina di semola; 200 gr. di acqua; 200 gr. di pomodori pelati; 250 gr. di fagioli borlotti cotti; 200 gr. di castagne cotte e sbucciate; 700 gr. di acqua; 60 gr. di olio; 1 pezzetto di cipolla; sale q.b.	preparare i "cavatelli" e conservare. Inserire nel boccale gli ingredienti, 30" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Aggiungere l'olio, un pezzetto di cipolla, 3' 100° vel. 4. Versare i pomodori, l'acqua, il sale, 12' 100° vel. 1. Unire i fagioli, le castagne e, per ultima, la pasta poi cuocere 7' 100°d vel. 1.

Tiella di polpi

Ingredienti:	**Preparazione:**
400 gr. di farina 00; 100 gr. di farina di semola; 3 mis. di acqua; 1 cubetto di lievito di birra; sale q.b.; **Per il ripieno**: 1 kg. circa di polipetti veraci; 1 kg. di cozze; 2 litri di acqua (per la cottura); olio, aglio, peperoncino; olive nere, prezzemolo e sale q.b.; 200 gr. di pomodorini	preparare l'impasto inserendo nel boccale farina, acqua, sale e lievito e lavorare per 30" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Dividere l'impasto in 2 panetti e lasciarli lievitare. Portare ad ebollizione l'acqua, 10' 100° vel. 1 e, nel frattempo, preparare le cozze nel Varoma. Versare i polpi nel boccale e cuocere 20' temp. Varoma vel. 1 e posizionare il Varoma con le cozze. A cottura ultimata, sgusciare le cozze, tagliuzzare i polpi e condire il tutto con gli ingredienti indicati. Stendere con il mattarello il panetto di impasto fino a renderlo molto sottile e foderare la base di una teglia già unta con olio. Adagiare il ripieno e stendere sopra il 2° impasto, anche questo lavorato sottile. Sigillare i bordi premendo con le dita, spennellare la superficie con olio. Cuocere in forno per 20' circa a 180°.
NOTE: *è un piatto che si può gustare sia caldo che freddo e viene preparato più frequentemente durante l'estate.*	

Scarola in pasta lievitata

Ingredienti:	**Preparazione:**
700 gr. di farina; 4 mis. di acqua; 1 cubetto di lievito di birra; 1 mis. di olio; 1 pizzico di sale; pepe q.b.; **Per il ripieno**: 2 cespi di scarola ben sgocciolati; acciughe, capperi e pinoli, sale e pepe q.b.	inserire nel boccale acqua, lievito, sale e pepe e mescolare 20" vel. 5. Aggiungere la farina, 30" vel. 6 più 1' vel. Spiga. Lasciare lievitare poi stendere l'impasto con il mattarello. Lessare la scarola nel Varoma, 30' a temp. Varoma e vel. 1. Foderare una teglia imburrata con uno strato di pasta, versare la scarola strizzata, i pinoli, i capperi, le acciughe, poi irrorare con l'olio. Ricoprire con un altro strato di pasta. Bucherellare con la forchetta e mettere in forno per 30' a 200°.
NOTE: *è un piatto ricorrente nel periodo della Quaresima.*	

Panzerotti saporiti

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 25 gr. di lievito di birra; 50 gr. di prosciutto cotto; 300 gr. di provolone; 600 gr. di pomodori pelati; alcune foglie di basilico; olio per friggere; sale e pepe q.b..	preparare l’impasto, 20’’ vel. 6 più 10’’ vel. Spiga. Dividere l’impasto in tante porzioni e stendere ognuna con il matterello. Infarinare dei dischi di pasta di 10/12 cm. Adagiare su una metà dei dischi i pomodori precedentemente scolati e tagliuzzati, formaggio e prosciutto tritati. Ripiegare l’altra metà di disco sulla farcia e sigillare il bordo con le dita. Immergere i panzarotti pochi per volta in abbondante olio bollente e scolare quando sono diventati dorati e croccanti.
NOTE: *è un piatto molto utilizzato nei momenti di festa con molti invitati.*	

Malfatti di patate e zucchine

Ingredienti:	**Preparazione:**
1 kg. di patate; 2 zucchine; 150 gr. di semola di grano duro; 2 cucchiai di parmigiano grattugiato; 1 uovo; sale q.b.	tritare le zucchine con lame in movimento, vel 6 per 20". Togliere dal boccale e strizzarle per eliminare l'acqua. Mettere le patate sbucciate e affettate nel Varoma e sul vassoio, vel. 1 per 30', temp. Varoma. A cottura ultimata, amalgamare nel boccale con tutti gli ingredienti, vel. 6 per 40". Far cadere l'impasto a cucchiaini nell'acqua che bolle e lasciar cuocere per 1-2'. Spegnere il fuoco, aggiungere acqua fredda e sollevare i malfatti con una schiumarola. Condire, a strati, con parmigiano e sugo leggero.

Millesfoglie al prosciutto

Ingredienti:	**Preparazione**
500 gr. di pasta sfoglia come da ricetta base; 300 gr. di prosciutto crudo affettato; 250 gr. di fontina; 1 dose di besciamella come da ricetta base, più 2 tuorli d'uovo. 1 tuorlo per spennellare.	Fare la sfoglia e conservarla in frigo. Preparare la besciamella, poi, a cottura ultimata, aggiungere 2 tuorli. Amalgamare a vel. 6 per 20" poi lasciare raffreddare. Stendere mezza sfoglia su carta da forno dandole una forma rettangolare, coprirla con uno strato di prosciutto, uno di fontina ed uno di besciamella e proseguire alternando gli strati. Coprire con l'altra metà della sfoglia e chiudere saldando i bordi. Incidere, con il coltello, la superficie creando una grata. Spennellare con il tuorlo ed infornare, a forno preriscaldato, 180° per 35'.

Torta di pollo ai peperoni

Ingredienti:	**Preparazione:**
Per l'impasto: 700 gr. di farina; 1 uovo; 150 gr. di olio extravergine di oliva; 250 gr. di latte; 1 bustina di lievito istantaneo per pizza; sale q.b. **Per il ripieno**: 400 gr. di bocconcini di pollo disossati; 40 gr. di olio extravergine di oliva; mezza cipolla piccola; 1 bicchierino di vino bianco secco; 1 peperone rosso ed 1 giallo; 30 gr. di pinoli; 40 gr. di uvetta; 10 foglie di basilico; 1 uovo, sale e pepe q.b.	inserire nel boccale 40 gr. di olio, la cipolla, vel. 1 per 3' a 100°. Applicare la farfalla, aggiungere i tocchetti di pollo infarinati, il sale ed il pepe, vel. 1 per 3' a 100°. Versare il vino, vel. 1 per 10' a 100°. Aggiungere i peperoni a tocchetti e continuare la cottura per altri 10'. Togliere dal boccale e far raffreddare. Versare nel boccale l'uovo, l'olio, il latte ed il lievito, vel.5 per 5". Aggiungere la farina e il sale, vel. 5 per 10" più 1' vel. Spiga. Rivestire una teglia unta di olio con 3 quarti della pasta, adagiarvi sopra il pollo e i peperoni poi coprire con il basilico, i pinoli e l'uvetta. Chiudere con il resto della pasta, formare intorno un cordoncino e bucherellare la superficie con la forchetta. Spennellare con l'uovo ed infornare a 180° per 40'.

Panuzzo

Ingredienti:	**Preparazione:**
300 gr. di farina; 1 cubetto di lievito; mezzo mis. di latte; 1 cucchiaino di zucchero; 1 cucchiaino e mezzo di sale; 2 uova; **Per il ripieno**: 100 gr. di prosciutto cotto; 100 gr. di mortadella; 1 galbanino; 1 fior di latte.	versare nel boccale il latte, l'olio ed il lievito, vel. 6 per 4" poi aggiungere la farina, il sale e lo zucchero, vel. 6 per 3" più 40" vel. Spiga. Far lievitare una prima volta nel boccale, lavorare ancora a vel. Spiga per 30/40"- Stendere la pasta e farcire con il ripieno. Arrotolare e lasciar lievitare ancora per 30'. Cuocere in forno a 200° per 30'.

Torta veloce di merluzzo

Ingredienti:	**Preparazione:**
800 gr. di tranci di merluzzo; 2 cucchiai di fecola; 100 gr. di farina; 100 gr. di panna; 1 albume; sale, pepe q.b.; un pezzettino di burro.	posizionare i tranci di merluzzo nel Varoma, versare 1 litro di acqua salata nel boccale e, quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma e cuocere per 20'. Spinare, spellare il merluzzo e lasciarlo raffreddare. Metterlo nel boccale e tritarlo per 20" a vel. 5. Unire fecola, albume, farina, sale e pepe, panna e lavorare per 30" vel. 3. Versare il composto in una teglia imburrata. Cuocere in forno caldo per 30' a 180°.

Treccia al mascarpone

Ingredienti:	**Preparazione:**
500 gr. di farina; 1 cubetto di lievito di birra; 300 gr. di acqua; 150 gr. di mascarpone; 100 gr. di olio; sale q.b.	inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne il mascarpone e impastare per 30" a vel. 6 più 1' a vel. Spiga. Lasciare lievitare l'impasto per 30' nel boccale e poi aggiungere il mascarpone, 10" vel. 6. Formare una treccia, con l'impasto ottenuto, e farla lievitare. Cuocere in forno caldo per 30' a 180°.
NOTE: *si può dare anche altra forma, anzichè di treccia.*	

INDICE DEL LIBRO
“IL BUON PROFUMO DEL PANE”

GLI IMPASTI

IL PANE

LE PIZZE TRADIZIONALI

<u>I PIATTI DELLA FESTA</u>

<u>SEZIONE FANTASIA DI SAPORI</u>